



Terrine de foie gras mi-cuit

**Pour 8-10 personnes.
Préparation 10 min**

Bien s'organiser ! Il faut absolument que vous réalisiez cette terrine de foie gras 4 jours avant de la déguster. Elle n'en sera que meilleure...

Ma liste de courses... Chez

Le producteur de foie gras :

- 2 foies gras crus déveinés 500-600 g (je vous conseille vivement la Maison Lafitte pour laquelle j'ai des prix promotionnels)

L'épicier :

- 12 g de sel fin ou 2 cuillères à café bombées
- 6-7 g de sucre blanc ou 1 cuillère à café bombée
- 4 g de poivre ou une petite cuillère à café rase
- 1 belle pincée de 4 épices
- 1 cuillère à soupe d'armagnac ou porto ou muscat

1. Préchauffez votre four à 150°. Ouvrez vos foies gras en 2, posez-les sur une planche et observez-les : vous allez vous rendre compte qu'il y a un petit et un gros lobe. De plus, vous remarquerez qu'il y a un côté lisse et un autre qui ne l'est pas.
2. Préparons l'assaisonnement : dans un petit bol, mettez le sel, le poivre, le sucre, le poivre et le 4 épices, mélangez. Parsemez cet assaisonnement sur les foies gras de manière harmonieuse et sur les 2 côtés.
3. Dans une terrine spéciale foie gras, mettez un foie entier (petit et gros lobe) dans le fond. Tassez avec les doigts pour qu'il n'y ait pas d'espace libre entre la terrine et le foie. Ajoutez l'alcool et posez l'autre foie entier côté lisse à l'extérieur. De la même manière, tassez bien avec le doigt pour qu'il n'y ait pas d'espace libre.
4. Faites chauffer une grande quantité d'eau dans une casserole et faites-la atteindre 70° et pas plus ! Si vous n'avez pas de thermomètre, 70° est à peu près atteint quand quelques bulles se sont formées au fond de la casserole comme la photo ci-dessous.



5. Mettez votre plat à terrine dans un autre plat plus grand. Ajoutez de l'eau dans le grand plat jusqu'à ce que le niveau soit à mi-hauteur de la terrine (et non du plat mais à mi-niveau de la terrine de foies).
6. Enfournerez à mi-hauteur pour 45-50 minutes, votre plat à terrine spéciale foie gras non couvert.
7. Sortez votre terrine du four, jetez un peu de gras du foie et posez un film étirable dessus. Mettez du poids sur la terrine afin que le gras du foie remonte à la surface (si vous n'avez pas de planche assez lourde, ajoutez 2 ramequins remplis de sel ou de billes de cuisson) et mettez au frais pour 12 heures (vous enlèverez les poids à l'issue de ce délai). Laissez la terrine se reposer encore au frais durant 3-4 jours. Et envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : Pour couper les tranches de foies gras, ayez avec vous un bol d'eau très chaude, vous placerez votre lame dans l'eau à chaque découpe pour qu'elle en soit facilitée. Certains ajoutent du sel et du poivre sur leurs tranches de foies gras, pensez à mettre votre salière et poivrière à table !

